

令月 宵 (れいげつ よい) モリブデンバナジウム鋼シリーズ



商品ページ



サビに強く、汚れが落ちやすい 黒シリコンフッ素仕上げ

刀身にはサビに強いシリコンフッ素仕上げを採用。刀身表面の塗装部分は錆びることがありません。油汚れが落ちやすく、洗しやすい（当社製品と比較）、デザイン性も兼ね備えたマットな黒い包丁シリーズです。



モリブデンバナジウム鋼の刀身 燕三条の職人が行う確かな刃付け

鋼材には耐食性に優れ、切れ味の持続性が続くモリブデンバナジウムステンレス鋼を使用。切れ味を左右する刃付け工程は、一丁一丁包丁職人が丁寧にしています。

れいげつ よい
令月 宵 モリブデンバナジウム鋼シリーズ



首元に厚みがないため、自由な握り方が可能です。

食洗機使用可能

握りこみやすいハンドル仕様

耐熱性に優れた樹脂ハンドルを採用。食器洗浄機、乾燥機に対応しています。握りやすさにこだわった丸みのある形状で手にフィットします。



※同程度の三徳 170 mm サイズで比較

手首の負担を軽減する軽量設計

三徳 170 mm で 100g と軽量なため、手首への負担が少なく使用いただけます。(一般的な業務用口金付き樹脂柄包丁で同サイズは 170g 程度)

商品一覧 7 サイズ展開



パッケージ
 貼箱

材質

刀身：モリブデンバナジウム鋼
 (シリコンフッ素仕上げ)

ハンドル：ポリプロピレン樹脂
 + ナイロン

安全データシート：あり
 OEM：可能

日本製

両刃

※ご注文は現在お取引のある販売窓口へお願いいたします。

品番	品名	本体価格	入数	製品サイズ・重量	パッケージサイズ・重量	カートンサイズ・重量	JANコード
CR-021	ペティ 135mm	¥4,500	6/36	265×30×19mm 55g	275×45×25mm 105g	310×175×335mm 4.5kg	4543225 040216
CR-022	筋引 240mm	¥6,500		370×37×22mm 100g	385×65×25mm 200g	410×235×375mm 8.5kg	4543225 040223
CR-023	牛刀 180mm	¥5,500		310×44×22mm 100g	330×60×25mm 180g	365×225×370mm 7.5kg	4543225 040230
CR-024	牛刀 210mm	¥6,000		340×44×22mm 105g	350×60×25mm 190g	385×225×375mm 8.0kg	4543225 040247
CR-025	牛刀 240mm	¥6,500		370×50×24mm 145g	385×65×25mm 230g	410×235×375mm 9.5kg	4543225 040254
CR-026	菜切 165mm	¥5,500		295×45×22mm 115g	330×60×25mm 200g	365×225×370mm 8.5kg	4543225 040261
CR-027	三徳 170mm	¥5,500		300×45×22mm 100g	330×60×25mm 180g	365×225×370mm 8.0kg	4543225 040278